



GEWURZTRAMINER 2012 STEINER

Alcool : 13,7 %

Acidité : 5,7 g/l AT

Sucre résiduel : 22,1 g/l

Sulfites totaux : 54 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

Terroir

Orienté vers l'Est, le terroir Steiner, au Sud du ban de Pfaffenheim, est le plus abrupt des vignobles de la commune. Son sol, sec et filtrant, est très largement calcaire. Il forme un terroir homogène dans le Dogger oolithique que recouvrent en aval des éboulis pierreux de même nature, d'où l'origine du nom Steiner.

Particularité d'élevage

Maturation sur lies fines pendant 7 mois en vieux foudre de chêne. Mise en bouteille fin avril 2013.

Ajout de sulfite à la mise en bouteilles.

Dégustation

Robe jaune - arômes intenses de fleurs blanches sauvages, de roses, de lys, d'ananas braisé, de caramel au lait, de miel d'acacia et d'épices - bouche ample, ronde et fraîche - saveurs de poire mure, de caramel blond, de mirabelle avec des touches épicées (curcuma) - -finale douce et poivrée, avec des notes de brioche.

Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

apéritif, tartes aux fruits, brioches, fromages corsés (époisses, munster) - vin à découvrir pour lui-même.